



Riehle

SNACK



Four haute vitesse à infrarouge

ITES

Le four de réchauffage primé

think process!

WP BAKERYGROUP

L'ITES EST IDÉAL POUR LES MAGASINS DE PROXIMITÉ, LA RESTAURATION RAPIDE, LES HÔTELS, LES ENSEIGNES DE CHÂÎNES DE BOULANGERIE ET LES KIOSQUES. L'ITES EST OPTIMAL POUR LES BREZELS, LES BAGUETTES, LA PIZZA CIABATTA ET DE NOMBREUX AUTRES SNACKS.



ÉQUIPEMENT

- Four de cuisson conventionnel et technologie à infrarouge brevetée tout-en-un
- Commande par écran tactile
- 50 programmes de cuisson individuels
- Construction complète en acier inoxydable
- Conçu et produit en Allemagne
- Répond à la norme d'hygiène NSF

UTILITÉ

- Réduction du temps de traitement jusqu'à 70 % grâce à la technologie à infrarouge
- En plus de l'effet thermique par l'extérieur, les ondes à infrarouge cuisent par l'intérieur
- Moins de perte d'humidité – poids de vente augmenté et fraîcheur plus longue
- Décongélation en surface/décongélation dans le four possible
- Énorme réduction des temps de réaction par rapport au client

OPTIONS

- L'outil de salage s'intègre parfaitement dans le processus automatisé de production – depuis la sortie du congélateur jusqu'au produit prêt à la vente.

DÉTAILS TECHNIQUES		ITES 30/30	ITES 60/40	ITES 60/40 avec outil de salage
Longueur		1 197 mm	1 497 mm	1 497 mm
Largeur		540 mm	840 mm	840 mm
Hauteur avec outil de salage		-	-	645 mm
Hauteur sans outil de salage		543 mm	543 mm	-
Poids		env. 95 kg	env. 170 kg	env. 175 kg
Tension	1-ph	1x230 V/N/PE/50 Hz	3x230 V/400 V/N/PE/50 Hz	3x230 V/400 V/N/PE/50 Hz
	3-ph			
Puissance	1-ph	3,4 kW/15 A	9,2 kW/14 A	9,3 kW/14 A
	3-ph			
Type de tapis standard		Treillis de barre, revêtement antiadhésif	Treillis de barre, revêtement antiadhésif	Treillis de barre, revêtement antiadhésif
Salage automatique		-	-	5 litres
Hauteur de produit max.		80 mm	80 mm	80 mm



WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
 Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15
 D-73463 Westhausen (Allemagne)
 Tél. +49 7363 95390-0
 info@riehle.de | www.wp-riehle.de

